

福鸿达机械厂 腊肉腌制机视频教程 南昌腊肉腌制机

产品名称	福鸿达机械厂 腊肉腌制机视频教程 南昌腊肉腌制机
公司名称	诸城市福鸿达机械厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	潍坊市诸城市密州街道工业园
联系电话	18263697570

产品详情

性能及特点

福鸿达机械生产的滚揉机的性能及特点：

不锈钢圆弧结构，腊肉腌制机滚揉专用，造型美观，定时功能。该机款式新颖独特、结构合理、操作简便、体积小、外形美观、转速均匀、输出力矩大、容量大、密封性好、腌制速度快（15分钟）、省电等特点，可用它腌制各种肉类以及其他食品，腌制出的食品不变形。

本公司承诺所售出的商品出货之前会进行试机，检测合格后才会发货给客户，确保客户收到机器时能正常使用。提供全套的安装、调试、维修、技术咨询等售前售后服务。以周到，细致，及时的速度解决客户在维修过程中所需要用到的零配件的支持。所有售出的产品保修期内免费维修更换配件。终身提供技术服务。

特点:

1, 全机采用优质不锈钢制作，腊肉腌制机液压上料机，外形简约时尚，结构合理。全机外表喷砂加无指纹处理，滚桶内部镜光表面处理，清洗方便。

2:本机采用先进可编程操作系统，真空度追踪功能。可根据客户产品工艺要求自行编辑运行程序，（运行速度，正反转切换，真空呼吸的次及真空度随意设置）适合每个追求高品质的客户的使用要求。

3:内置式真空泵，配置多重空气过滤装置，有效防止物料抽入真空泵和外界杂物进入滚桶内部，避免肉类制品受到污染。

福鸿达变频真空滚揉机肉类真空滚揉机

福鸿达全自动真空滚揉机可在真空状态下对肉块进行滚揉腌制，腊肉腌制机视频教程，使肉块得到充分腌制，大大提高出品率，还可以使加工出来的肉有好的口感。

功能原理：

真空滚揉机主要适用于蒸煮火腿、香肠等原料肉以及各种各类畜、禽、鱼类制品的腌制处理。物料肉在真空状态下，通过螺旋桨叶的强制循环滚揉、摔打、静置，加速盐水分布和吸收，促进肌纤维蛋白的溶解和提取，提高产品质量，降低蒸煮损失。

经过滚揉工艺，可以缩短腌制时间，南昌腊肉腌制机，改善肉品品质。

性能特点：

大多采用全优质不锈钢制造。立式装料，卧式倾斜滚揉，操作方便。

配备继电器自动时间控制装置，实现正转、暂停、反转、暂停的自动工作循环。分体式抽真空系统。

福鸿达拥有专业的技术人才，时刻为用户打造以环保、绿色、节能的高科技产品致力于打造更安全可靠的品牌。

使用滚揉机可得到以下效果：

- (1) 使腌制液在原料肉内均匀吸收
- (2) 增强肉的结合力，提高肉的弹性
- (3) 保证肉制品的切片性，防止切片时产生破碎裂口
- (4) 增加保水性，提高出口率真
- (5) 提高产品的柔嫩性和结构稳定

福鸿达滚揉机具有以下功能：设定滚揉工作时间、设定间歇滚揉时间、真空状态滚揉时间、连续滚揉、间歇滚揉、反转出料

该机采用圆筒内导板自挤压原理进行滚揉，当筒内转动时肉块按导板导向往里挤压，肉块经自我摔打、相互挤压，使肉体蛋白质分解为水溶性蛋白，易被人体所吸收。同时能使添加料（淀粉等）与肉体蛋白质互为溶合，以达到肉质变嫩、口感好、成品出率高的目的。

福鸿达滚揉机性能：

整机采用不锈钢制造，结构紧凑，滚筒两端均采用旋压式封帽结构，增加滚筒内的摔打空间，使滚揉产品的效果均匀，噪音小，性能可靠，操作简便，使用效率更高。具有变频技术功能，机器使用安全，方便节能。

福鸿达全自动真空滚揉机整机采用SUS304不锈钢板制作，设计合理，结构严谨 变频真空滚揉机厂家，操作简单安全，清洗方便，降低了劳动力成本，减轻了劳动强度，大大提高了生产效率，更重要的是杜绝了生产过程中诸多因人的因素而产生的食品质量事故。

福鸿达机械厂(图)-腊肉腌制机视频教程-南昌腊肉腌制机由诸城市福鸿达机械厂提供。诸城市福鸿达机械

厂 (zcsfhdjx.com) 拥有很好的服务和产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！